Gebruikershandleiding

Inhoud

1-. Technische gegevens

		230VAC - 50Hz		120VAC - 60Hz		Gewicht (Kg)	Afmetingen (l x h x p)*	Tankinhoud (l)
		Vermogen(W)	(A)	Vermogen(W)	(A)			
UNO-1	UNO (PF)	1000	4,5	1000	8,3	11	248 x 360 x 315	2
UNO-3	UNO (PM)	900	3,9	900	7,5	11		
UNO-4	UNO (PM) PROF	1100	4,8	1000	8,3	12		
DUO-2	DUO (PF)	2000	8,6	1400	11,6	15	270 x 360 x 315	
DUO-5	DUO (PM)	1900	8,2	1400	11,6	15		
DUO-15	DUO (PM) PROF	2100	9	1400	11,6	16		
TRIO-1	TRIO (PF)	3000	13	-	-	21	480 x 360 x 315	2+2
TRIO-3	TRIO (PM)	2800	12	-	-	21		
TRIO-13	TRIO (PM) PROF	3200	13,9	-	-	23		

* lengte x hoogte x diepte (mm)
VF = Vaste filterhouder. UF= Uitneembare filterhouder

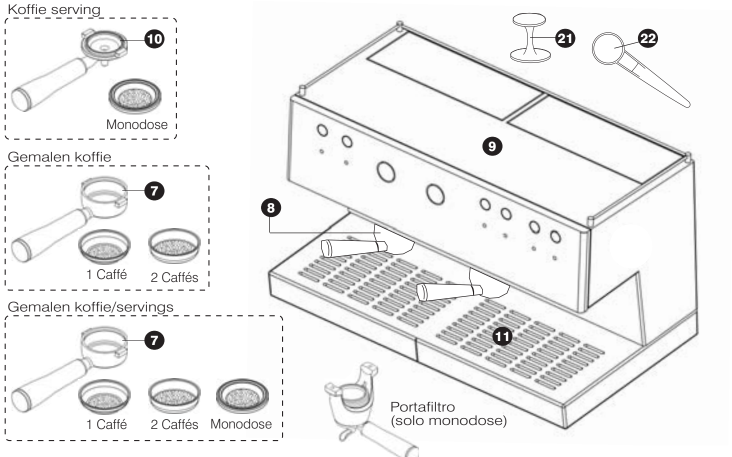
Kenmerken

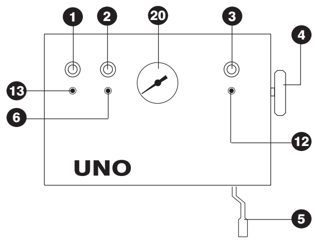
Pompdruk 16PA (BA)
Filterhouder Koper
Metalen behuizing.
Koffiegroep in brons
Professioneel systeem
Automatische temperatuurcontrole
Cappuccinomaker en heet water
Veelzijdig (bij uitneembare filterhouder): gemalen koffie en servings (optioneel)
Warmhouplaatje kopjes
Vernieuwend en functioneel ontwerp
EC-certificaat

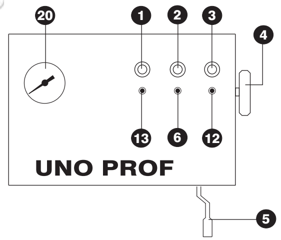
ascaso

2. Schema UNO / DUO / TRIO

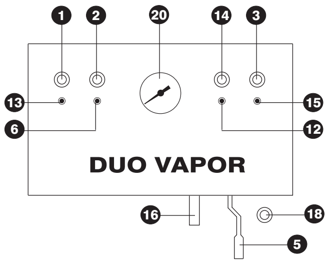
1 Aan/uit-knop
2 Koffieschakelaar
2A Het elektronische apparaat
3 Stoomschakelaar
4 Knop voor stoom/water
5 Stoom-/waterpijpje
6 Temperatuurlampje
7 Beweegbare filterhouder (gemalen koffie)
8 Koffiegroep (let op! Heet oppervlak)
9 Warmhoudplaatje kopjes (Let op! Heet oppervlak)
10 Beweegbare filter (alleen optie voor servings)
11 Lekrooster
12 De watertekort piloot
13 Op/van de Piloot
14 Bewater schakelaar (Duo/trio)
15 De Temperatuur stoom piloot (Duo/trio)
16 De Waterbuis (Duotrio)
17 OP/VAN piloot (stoom groep) (Trio)
18 Schakelaar op/van stoom groep (Trio)
20 Thermometer koffie/stoom
21 Koffiestamper
22 Koffielepel

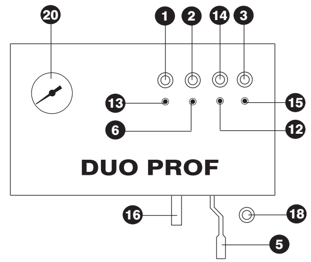


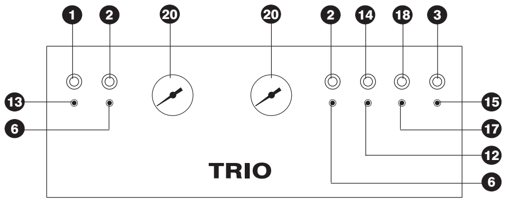


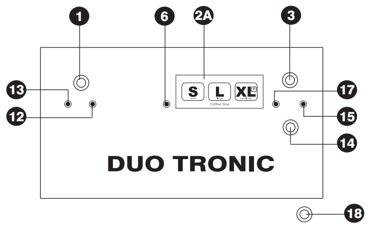


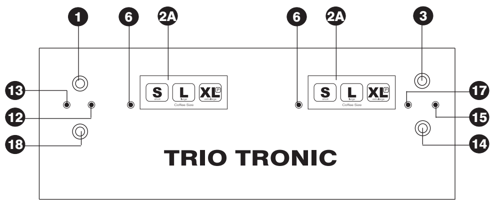
NEDERLANDS

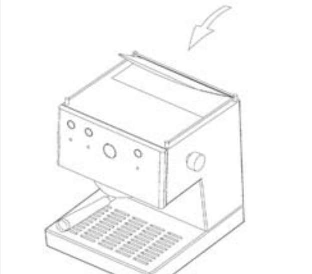












afbeelding 1

Veiligheid

De gebruiker dient deze handleiding aandachtig door te lezen alvorens het apparaat in werking te stellen. De gebruiker moet een volwassen en verantwoordelijk persoon zijn. Constateert u afwijkingen, neem dan contact op met uw leverancier.

1 .Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die vermeld staat op het typeplaatje op de machine.
2 .Vul het waterreservoir van de machine met vers water (zie afbeelding 1). Kijk of de watertoevoerslang in het waterreservoir onder water staat. Controleer of de watertoevoerslang in het waterreservoir geplaatst is. Wij raden aan om zwak gemineraliseerd water te gebruiken. De waterkwaliteit heeft invloed op de smaak en kwaliteit van de koffie. Door dit advies op te volgen voorkomt u storingen aan uw machine in de toekomst. Vraag informatie over onze speciale ontkalkingsfilters (optioneel).
3 .Steek de stekker in het stopcontact.

Let op: controleer of er voldoende water in het waterreservoir zit. Als het apparaat wordt aangezet zonder water kunnen de weerstand en de pomp beschadigd raken.

Geen water
Als er geen water in het reservoir van de machine zit, wordt de machine uitgeschakeld en gaat het lampje 12 branden. Vul het reservoir met water (3/4). Het lampje 12 gaat vervolgens uit en de machine treedt weer in werking.

In de modellen van de Tronic Serie, gaat er, als er binnen 2 minuten geen water wordt toegevoegd, een alarm piepen en gaat de machine uit. Vul het reservoir met water, zet het apparaat uit en vervolgens weer aan.

In de modellen van de Tronic Serie, met rechtstreekse aansluiting op de waterleiding, wordt het reservoir automatisch gevuld.

Belangrijk:
SYSTEEM MET UITNEEMBARE FILTERHOUDER
A) U gebruikt de machine voor het eerst of heeft hem lange tijd niet gebruikt.
Vervang het water van het waterreservoir en het circuit.

1 .Zet het koffiezetapparaat aan met de 0/1-schakelaar 1.
2 .Plaats de filterhouder 7, zonder koffie erin, en zet er een bakje onder.
3 .Druk op de koffieschakelaar 2 en laat ongeveer een half waterreservoir schoon water doorlopen.

B) Ontluchten. Als er, nadat het apparaat een hele tijd niet gebruikt is, geen koffie uitkomt na de stoomproductie of als er geen water meer in de tank zit, moet de volgende procedure worden opgevolgd.

Herhaal bij het model DUO/TRIO punt A.
In dit model UNO mag de vulprocedure NIET worden uitgevoerd:

1 .Zet, als het apparaat aan staat, de stoomknop ❹ open.
2 .Druk op de koffiefunctie ❷ en laat water (een kopje) door het stoompijpje ❺ stromen.
3 .Zet de koffiefunctie ❷ uit en draai de stoomknop ❹ dicht. Het koffiezetapparaat is nu gereed voor gebruik.

Model UNO
C) Na het maken van stoom dient u 5 minuten te wachten alvorens koffie te gaan zetten. U kunt ook de procedure voor het vullen verrichten en daarbij het water laten uitlopen (punt B2) totdat het temperatuurcontrolelampje (6) aan- en vervolgens weer uitgaat.

SYSTEEM VASTE FILTERHOUDER

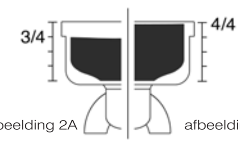
Model UNO
Handeling A hoeft niet te worden verricht. B en C wel.

Model DUO/TRIO
Voer alleen handeling A uit.

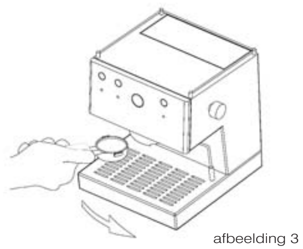
3. Koffie zetten

Gemalen koffie

(Systeem voor gemalen koffie)
U kunt alle koffiesoorten gebruiken. Voor het verkrijgen van het beste resultaat, raden wij u aan om uitsluitend "espresso koffie melanges" te gebruiken. Deze zijn vaak op de juiste fijnheid gemalen. Als de koffie te snel of juist te langzaam doorloopt, moet er fijner ofwel grover



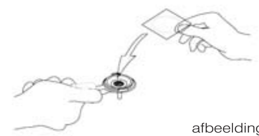
afbeelding 2A afbeelding 2B


afbeelding 3

gemalen koffie worden gebruikt. Experimenteer met het aanstampen, afhankelijk van uw persoonlijke voorkeur.

1 .Zet de machine aan met de 0/1-schakelaar ❶.
2 .Wacht totdat het controlelampje ❻ uitgaat (na ongeveer 1,5 minuut). Dat betekent dat het koffiezetapparaat de juiste temperatuur heeft bereikt. Zet de koffieschakelaar ❷ aan en laat water door de groep lopen. Voer deze handeling uit alvorens voor de eerste keer koffie te zetten. Hierdoor wordt koffieresidue verwijderd en wordt de machine op de juiste temperatuur gebracht. Het filter moet na het stampen voor ¾ van de inhoud gevuld zijn (Zie afbeelding 2A)
3 .Verwijder opgehoopte koffieresten in de randen van het filter voor een juiste dosering.
4 .Plaats de filterhouder ❼ in de groep ❽, vanaf de linkerkant. Draai hem naar rechts en druk hem op het einde goed aan. (Zie afbeelding 3).
5 .Zet het kopje of de kopjes op het rooster en druk op de koffieschakelaar ❷.
6 .Zet, als de koffie is doorgelopen, de koffieschakelaar ❷ uit.

De perfecte extractie van een espresso vereist 20/25 seconden.


afbeelding 4

Gemalen Koffie/servings

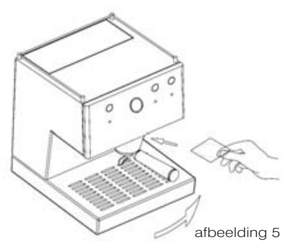
(veelzijdig systeem - uitneembare filterhouder)
Voor een perfect resultaat met het serving systeem kunt u optioneel een speciale ombouwset bestellen.

Servings:
Gebruik de speciale filterhouder ❿ of het serving filter (optioneel). Doe de serving in het filter (zie afbeelding 4). De punten 1,2,5,6,7 en aanwijzingen komen overeen met die van de vorige paragraaf.

Gemalen koffie:
Voor gemalen koffie: vul het filter tot de rand met koffie (Zie afbeelding 2B). Druk de koffie aan en vul nogmaals bij. De punten 1, 2, 4, 5, 6 en 7 komen overeen met die van de vorige paragraaf.

Koffie serving

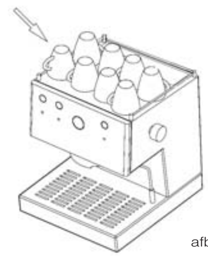
(filterhouder - alleen serving)
Punten 1 en 2 als in de paragraaf voor gemalen koffie.
Doe de serving in de filterhouder en


afbeelding 5

draai deze voorzichtig helemaal naar rechts. Oefen geen kracht uit, maar doe hem voorzichtig dicht. (Zie afbeelding 5),
De punten 6, 7 en aanwijzingen komen overeen met die van de vorige paragraaf).

Let op: Haal de filterhouder er niet uit en draai hem niet terwijl er water doorloopt, aangezien het apparaat op dat moment onder druk staat.

Belangrijk:
Algemene tips:
1 .De filterhouder moet altijd in de machine zijn geplaatst, zodat hij warm blijft. Altijd in gesloten stand.
2. **Alleen in het model UNO**. Als de koffie niet erg warm uit het apparaat komt, druk dan 10 seconden lang op de stoomknop (3). Door deze handeling wordt de temperatuur van de machine verhoogd.
3 .Zet de kopjes op het warm houdplaatje (9). Als ze warm zijn (optimale temperatuur 40 ºC) geeft


afbeelding 6

dat een betere espresso (Zie afbeelding 6).
4 .Indien de koffie er niet heel warm uitkomt, druk dan gedurende 10 seconden op de stoomschakelaar ❸. Hierdoor wordt de temperatuur

van de machine verhoogd.

THERMOMETER:
De thermometer (14) geeft de werktemperatuur aan:

Tussen 80ºC/180ºF en 110ºC/230ºF voor koffie.
Vanaf 100ºC/212ºF voor stoom.

! Aandrukken
Om een perfecte espresso te zetten met gemalen koffie, moet de koffie stevig en gelijkmatig worden aangedrukt.

4. Programmeren van de hoeveelheid koffie (TRONIC)

Functies van het elektronische controlepaneel.



S. sterke koffie
L: gewone koffie
XL: continu (nogmaals indrukken om de dosis te stoppen)
Programmeren van de hoeveelheid koffie.

Druk, terwijl de machine aan staat, 5 of 6 seconden lang op de drukknop voor programmeren "XL" totdat het controlelampje gaat knipperen.

Druk op de knop voor Sterke Koffie "S". Het indicatielampje gaat aan en tegelijkertijd gaat het controlelampje voor programmeren "XL" branden. Laat de koffie stromen.

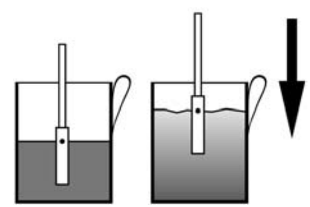
Druk, nadat u de gewenste hoeveelheid koffie heeft verkregen, opnieuw op de drukknop voor Sterke Koffie "S". De machine is nu geprogrammeerd.

Herhaal dezelfde handeling voor Gewone Koffie "L".
Wilt u een bepaalde hoeveelheid koffie (continu), druk dan op de XL-toets. Druk, zodra u de gewenste hoeveelheid koffie heeft verkregen, nogmaals op de knop om de toevoer te stoppen.

5. Bereiden van een cappuccino.

UNO-Uitneembare filterhouder

1. Zet de hoofdschakelaar (1) aan. De controlelampjes (13) en (6) (Dream) en (1) en (6) (Arc, Elipse, Basic) gaan branden.
2. Druk, zodra het lampje (6) uitgaat, op de stoomschakelaar (3). De controlelampjes (6) (alle modeller) en (20) (Dream) gaan nu branden.
3. Wacht totdat het lampje (6) uitgaat. Dit geeft aan dat het koffiezetapparaat de juiste temperatuur heeft bereikt.
4. Open de heet water-/stoomknop (4) en laat de eerste waterdruppels er uit komen. Na enkele ogenblikken komt er alleen stoom uit.
5. Houd het pijpje (5) in de te verwarmen melk zodat de aanzuigopening precies voor de



afbeelding 7

helft is ondergedompeld (steek hem nooit helemaal in de melk). Houdt dit criterium gedurende het hele proces aan (Zie afbeelding 7).
6. U ziet hoe het vocht door de opening wordt opgenomen en hoe er automatisch melkschuim ontstaat. Haal het kannetje vervolgens langzaam naar beneden terwijl de melk verder opschuimt.
7. Draai de heet water-/stoomknop (4) dicht en zet de stoomschakelaar (3) uit.

UNO-Vaste filterhouder

1. Zet de hoofdschakelaar (1) aan. De controlelampjes (13) en (6) (Dream) en (1) en (6) (Arc, Elipse, Basic) gaan branden.
2. Druk, zodra het lampje (6) uitgaat, op schakelaar (3). De controlelampjes (6) (alle modeller) en (20) (Dream) gaan nu aan, en tegelijkertijd wordt de pomp met korte intervallen aangezet.
3. Wacht ongeveer 15 seconden. Draai vervolgens de knop aan de zijkant (4) open en laat de eerste waterdruppels er uit komen. Na enkele ogenblikken komt er alleen stoom uit. De punten 5, 6 en 7 komen overeen met die van de vorige paragraaf.

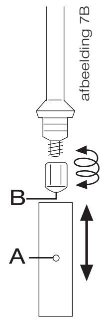
DUO/TRIO

1. Druk op de hoofdschakelaar (1). De machine staat nu aan. Druk tevens op de schakelaar (18). Wacht ongeveer anderhalve minuut. Als de machine al aan stond (en de schakelaar (18) al ingedrukt was), ga dan verder met punt 2.
2. Druk op de knop (3). Het controlelampje (15) gaat nu branden.
3. Er komt onmiddellijk stoom uit. Steeds als u de schakelaar (3) indrukt, gaat het lampje (15) branden. Als de schakelaar (3) niet wordt ingedrukt, gaat het controlelampje (15) knipperen. Dit heeft geen invloed op het gebruik, aangezien het een automatische temperatuurafstelling betreft.
4. Houd het pijpje (5) in de te verwarmen melk zodat de aanzuigopening precies voor de helft is ondergedompeld (steek hem nooit helemaal in de melk). Houd dit criterium gedurende het hele proces aan (Zie afbeelding 7).
5. U ziet hoe het vocht door de opening wordt opgenomen en hoe er automatisch room ontstaat. Beweeg het kannetje vervolgens langzaam naar beneden terwijl de melk opschuimt.
6. Zet de schakelaar (3) uit.

Indien u een romige cappuccino wilt, gebruik dan verse, koude volle melk.

Wilt u warme melk, zonder opschuimen, houd de opening dan helemaal ondergedompeld.

Wilt u meer dan drie keer achter elkaar cappuccino bereiden of stoom krijgen, of wilt u nadien koffie zetten, zie dan paragraaf 2C.



afbeelding 7B

! Belangrijk:
Het is raadzaam om na ieder gebruik 5 seconden lang stoom te produceren, om de leiding schoon te maken en verstoppingen te voorkomen.

6. Bereiden van heet water

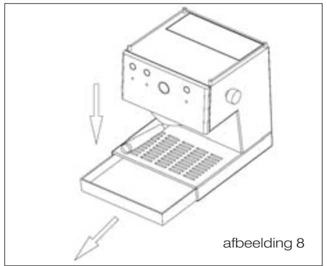
1. Zet een kopje onder het stoompijpje (5).
2. Draai de heet water-/stoomknop (4) open en druk op de koffieschakelaar (2).

Volg, nadat de gewenste hoeveelheid water is verkregen, deze handelingen in omgekeerde volgorde op.

Model DUO/TRIO

1 .Zet een kopje onder het waterpijpje 16.

2 .Druk op de schakelaar 14. Druk nogmaals op de schakelaar als u de gewenste hoeveelheid water heeft verkregen.



afbeelding 8

7. Onderhoud en Reiniging

Algemene waarschuwing: Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen pas worden uitgevoerd als het apparaat koud is en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Dompel het apparaat niet onder in water. Niet geschikt voor de vaatwasser.

1. Schoonmaken van de buitenkant: om de machine aan de buitenkant schoon te maken kunt u een zachte, met water of alcohol bevochtigde doek gebruiken. Indien de machine van roestvrij staal is, gebruik dan speciale producten. Gebruik geen schuurmiddelen.

- Neem het blad regelmatig uit om het schoon te maken (afbeelding 8).
- Leeg het waterreservoir indien de machine lange tijd niet gebruikt gaat worden.
- Maak het stoompijpje onmiddellijk na gebruik met een vochtige doek schoon. Laat voor de binnenkant water doorstromen.
- Om de opening van de stoompijp schoon te maken kunt u een tandenstoker of paperclip gebruiken. Zo raakt deze niet verstopt.

2. Schoonmaken van de binnenkant: Het reinigen en onderhouden van het interne systeem van uw machine is van wezenlijk belang voor een espresso van optimale kwaliteit. Gebruik voor het schoonmaken van de binnenkant van de verdeelgroep het product ascaso coffee washer. Dit product is ook geschikt voor het ontkalken van de machine. Het regelmatig ontkalken van uw espressomachine is belangrijk om een uitstekende kwaliteit van de koffie te kunnen garanderen en om de levensduur van het apparaat te verlengen.
Raadpleeg uw leverancier.
Richtlijn voor het gebruik van de Coffee Washer:

Caffè al giorno	Descalcificazione
>10	ogni mese
5-10	ogni 2 mesi
1-5	ogni 3 mesi

Om problemen veroorzaakt door kalk te voorkomen kunt u ook een waterbehandelingsfilter gebruiken. In ieder geval raden wij aan om het apparaat schoon te maken naar gelang de gebruiksfrequentie. Door gebruik te maken van filters en de Coffee Washer draagt u bij aan een langere levensduur van het koffiezetapparaat en houdt u hem in optimale staat.

Belangrijk

Wij raden aan om geen gemalen koffie of servings in de filterhouder te laten zitten. Koffieresten kunnen het koffiezetapparaat vies maken en de smaak van de koffie aantasten. Laat dan in voorkomend geval water doorstromen.

Duo/Trio Schoonmaken van de stoomgroep: Zet de schakelaar 18 uit en wacht tot de stoomgroep is afgekoeld. Gebruik de Coffee washer door op de stoomschakelaar 3 te drukken.

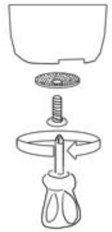
3. Schoonmaken van de filterhouder en de broeikop

- Uitneembare filterhouder: Was de filterhouder af met warm water met een neutraal afwasmiddel. Spoel goed af. Droog de filterhouder met een zachte doek af. Niet geschikt voor de afwasmachine.
- De filters, de adapterschijf en het waterreservoir mogen in het bovenste rek van de afwasmachine worden gereinigd. Als u deze met de hand afwast, spoel ze dan goed af. Droog ze met een zachte doek.
- Gebruik een borstel, kwastje of iets dergelijks om de koffieresten uit de broeikop te verwijderen.

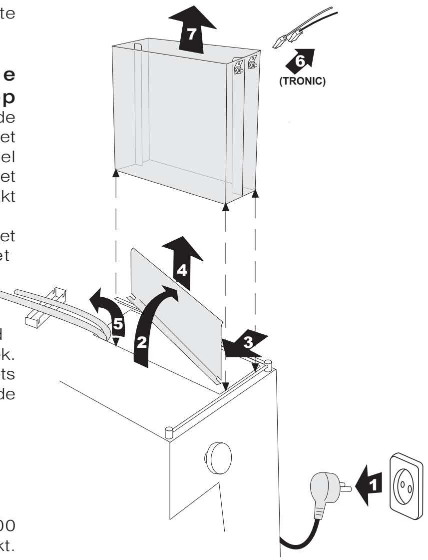
Belangrijk (uitneembare filterhouder)

De broeikop moet na 80 a 100 espresso's worden schoongemaakt. Daartoe dient u de volgende handeling te verrichten:

Maak de broeikop schoon met warm water en een neutraal afwasmiddel. Plaats hem, na het schoonmaken, opnieuw door de voorgaande handeling omgekeerd te verrichten.



Schoonmaken van het waterreservoir:



8. Veiligheid

Zorg ervoor dat kinderen of onbekwame personen niet aan het apparaat gaan prutsen.
Verricht geen schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden als de stekker in het stopcontact zit.
Schakel het koffiezetapparaat niet uit door aan de voedingskabel te trekken.
Zet het apparaat niet aan als het kapot is of als de voedingskabel in slechte staat verkeert.
Kom niet aan het apparaat als uw handen of voeten nat of vochtig zijn.
Zet de machine op een vlakke en stevige ondergrond, op een plek waar kinderen of dieren er niet bij kunnen komen, en uit de buurt van warme oppervlaktes (kookplaten...).
Besprenkel of dompel de machine niet onder in water.
In geval van storing of gebrekkige werking: zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Bel uw technische dienst.
Het niet opvolgen van deze waarschuwingen kan de veiligheid van het apparaat en de gebruiker in gevaar brengen.

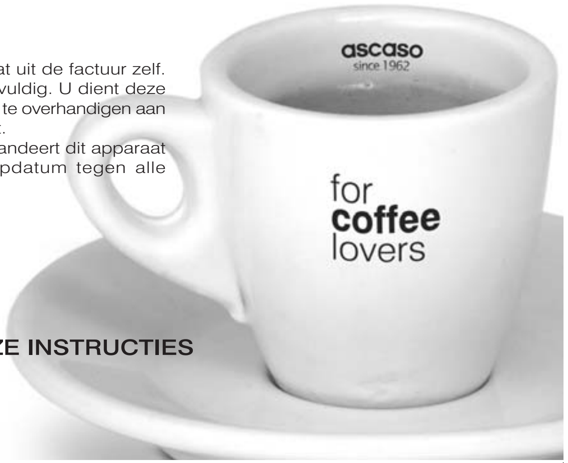
9. Garantie

De garantie bestaat uit de factuur zelf. Bewaar deze zorgvuldig. U dient deze in geval van storing te overhandigen aan de Reparatiedienst.
De leverancier garandeert dit apparaat vanaf de aankoopdatum tegen alle fabrieksfouten of fouten in het gebruikte materiaal.
Eventuele vervoers- en verpakkingskosten zijn voor rekening van de gebruiker.
Deze garantie is ongeldig:

1 .Indien u niet over de factuur beschikt.
2 .Indien de machine op onjuiste wijze is gebruikt
3 .Bij ophoping van kalk of gebrekkige reiniging van de machine
4 .Indien het apparaat uit elkaar is gehaald door personen die niet zijn aangesloten bij het Netwerk van Officiële Technische Dienstverlening van Ascaso.

10.Conformiteitsverklaring

ASCASO FACTORY S.L, verklaart dat het in deze verklaring vermelde product, Espressoapparaat, voldoet aan de vereisten van de Richtlijn van 14 juni 1989 inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten betreffende machines (89/392/EEG), elektrisch materiaal (73/23/EEG) en elektromagnetische compatibiliteit (89/396/EEG)



SPAREN DEZE INSTRUCTIES

11. Tabel voor snelle raadplegingen

Mogelijke problemen	Oorzaken	Oplossing
De koffie is niet heet.	Het koffiezetapparaat heeft niet de juiste temperatuur bereikt. De accessoires (kopje, filterhouder) zijn koud.	Wacht totdat het waarschuwingslampje uit is. Zie algemene tips, punt 3. Controleer de temperatuur met behulp van de thermometer. 20 (Dream)
De koffie loopt heel snel door.	De maalgraad van de koffie is te grof.De koffie is niet voldoende aangedrukt. De koffie is oud of niet van goede kwaliteit.	Gebruik speciale espressokoffie. Experimenteer met harder/minder hard aanstampen.Vul het filter tot de rand.
De koffie is niet romig.	De maalgraad van de koffie is te grof.De koffie is niet voldoende aangedrukt. De koffie is oud of niet van goede kwaliteit.	Gebruik speciale espressokoffie.Experimenteer met harder/minder hard aanstampen.Gebruik een ander soort koffie.Gebruik verse en pas gemalen koffie.
De koffie loopt niet of heel langzaam door.	De watertank is leeg of niet goed geplaatst. De stoomschakelaar staat aan.De maalgraad is te fijn of de koffie is te hard aangestampt.Het filter en/of de sproeier is verstopt.Kalkaanslag in het apparaat.	Vul de watertank of plaats hem op de juiste wijze.Zet de stoomschakelaar uit.Experimenteer met harder/minder hard aanstampen.Maak de filter en/of de sproeier schoon.Maak het apparaat schoon. Zie punt 6.
Na het koffiezetten is er veel water in de filter.	De koffie is niet goed aangestampt.Onvoldoende koffie in de filter.	Stamp de koffie goed aan.Zie punt 3.Doe meer koffie in de filter. Zie punt 3.
De koffie stroomt over de rand van de filter.	De filterhouder is niet goed geplaatst.Er bevinden zich koffieresten op de rand van de filter.De pakking van het kopstuk is vies.De pakking het kopstuk is kapot.	Stel de filterhouder goed af (Punt 3).Verwijder koffieresten van de rand van de filter.Maak de pakking schoon met een vochtige doek.Bel de technische dienst.
De melk schuimt niet op.	Stoompijpje is verstopt.De melk is niet goed.De melk is warm of lauw.De temperatuur is niet juist.	Maak het stoompijpje schoon.Gebruik verse en koude melk (uit de koelkast). Controleer de temperatuur met de thermometer. 20 (Dream)
De machine maakt veel lawaai.	De watertank is leeg.De watertank is niet goed geplaatst.De watertoevoerslang zit niet in de tank.De koffie is oud of erg droog.	Vul de watertank.Plaats de watertank op de juiste wijze.Plaats de slang in de tank.Gebruik verse koffie.

*Met het systeem voor tabletten en servings zijn er geen problemen met de maalgraad, de hoeveelheid koffie en het aanstampen. Neem voor storingen contact op met de Technische Dienst.